

## 14. Ausgabe des großen Gastro-Guide für MA, HD, LU und das Rhein-Neckar-Delta für 2011



Essen & Trinken	5	(5)
Service	5	(5)
Ambiente	4	(5)
<b>Gesamt</b>	<b>14</b>	<b>(15)</b>

### Qube Hotel

#### Qualität und Beständigkeit

Bei **Robert Deyhle** kommen keine Blüten auf den Teller „Ich mache wenig Schischi“, sagt der Küchenchef des Qube in Bergheim.

Zwar geht es in dem 2009 neu eröffneten Restaurant schick zu. Indirektes Licht, Edelstahl und Holztöne zeigen die Handschrift eines Designers und auch die Arrangements der Speisen auf den Tellern sind ein erfreulicher Anblick. Nur ist das Drumherum auf das Nötige reduziert, und nötig ist für Robert Deyhle, wie er sagt, Qualität und „Beständigkeit“, nicht so sehr Gänseblümchen im Salat.

Dabei kennt er es auch anders, denn bevor Deyhle zur Eröffnung des Hotels mit dem angegliederten Restaurant im Jahr 2009 nach Heidelberg kam, kochte er in München im Schumann's. „Die Sterneküche kenne ich nur zu gut, das ist mir alles too much“, lacht Deyhle entspannt, und das erinnert sehr an den lockeren Stil seines Restaurants: Aus den Lautsprechern klingelt schon mal Ska, und die Bedienung tritt zwar professionell, aber nicht abgehoben auf.

Anstelle von Rezepten, die sich durch exotisch klingende Namen auszeichnen, will Robert Deyhle seine Gäste lieber mit klassischen Gerichten und ausgewählten Zutaten für sich gewinnen. Gleich, ob Wein, Kaffeebohnen, Tomaten oder andere Ingredienzien: Wenn etwas Gutes in der Region erhältlich ist, gibt ihm der Küchenchef den Vorzug vor Importware.

Das Brot, das mit gewärmten Olivenöl auf den Tisch kommt, liefert die Bäckerei Kapp in Edingen-Neckarhausen, den scharfen Roquefort, der über den Fenchel-Birnen-Salat gestreut ist (€ 10,50), bezieht das Qube von einem Händler in Neuenheim.

Die Poulardenbrust mit Bandnudeln (€ 17,50) mag ein Beispiel für eines der klassischen Gerichten sein, seine Ausführung ist perfekt: Das Weinaroma der Soße und ihr feiner Geschmack gehackter Kräuter bringt das Geflügel auf der Zunge zum Fliegen, die Kruste ist hauchzart.

Die Weinkarte ist ausführlich und enthält auch viele regionale Weine – zur Poularde passt der Pfälzer Riesling (0,2 l für € 5,30), der mit seiner feinen Säure spritzig wirkt. Das zarte Filet des Seewolfs (mit Lauchgemüse und Tomaten-Champignon-Butter, € 23,50) ergänzt sich bestens mit dem saftigen Gemüse. Um den Rand ist grobes Meersalz gestreut – so schmeckt es an einigen Stellen leider ein wenig zu salzig. Die Desserts – das Mandeleis mit Ahornsirup (€ 4,50) und die Schokotrüffel mit Himbeersirup (€ 6,50) – sind süße Verführungen mit einem Tick mehr an Geschmack – ganz ohne Schischi.

<b>Vorspeisen</b>	€ 4,50 bis € 13,50
<b>Hauptgerichte</b>	€ 9,50 bis € 24,50
<b>Desserts</b>	€ 5,50 bis € 13,50
<b>Flaschenweine</b>	€ 18,- bis € 105,-

Von der Redaktion des Gastro-Guides

**meier**  
**espresso**

2011

**zu den besten Lokalen  
des Rhein-Neckar-Deltas gewählt.**

Weil Essen und Trinken, Ambiente und Service  
erstklassig sind, haben wir an

**QUBE HOTEL**



**von 15 möglichen Punkten vergeben.**